Promaq
EQUIPAMENTOS PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

Fornos a Gás PROMAQ com Queimadores Infra-vermelho

Manual de Instruções para Instalação e funcionamento dos Fornos a Gás PROMAQ com Queimadores Infra-vermelho e Certificado de Garantia.

Nota: Por se tratar de forno industrial, recomendamos que seu manuseio seja sempre feito por pessoas capacitadas.

Os fornos a gás são confeccionados em estrutura de aço, com revestimento externo em chapa de aço inoxidável e internamente em chapas de aço com tratamento para alta temperatura (tinta), placas refratárias no lastro e isolados com lã de vidro nas laterais.
Nos fornos a gás, todos os modelos vêm equipados com queimadores tubulares, sob as pedras refratárias (base). O acendimento desses queimadores será feito pelos orifícios existentes no painel frontal, abaixo da porta.

Para acender os Queimadores Infra-vermelho: 1º- aproxime uma chama à tela metálica e abra a torneira de gás (com cabo vermelho) localizada na parte superior da lateral direita do forno. A placa cerâmica vagarosamente torna-se de cor vermelho incandescente. Em dias frios, poderá o gás volatizar-se mais lentamente dificultando o acendimento. Recomenda-se o uso de chama com maior duração para o acendimento. Proceda de maneira **rápida** ao acender os queimadores Infra-vermelho, evitando, dessa maneira, acúmulo de gás dentro da câmara!
A temperatura será observada no **termômetro** localizado na parte superior frontal do forno ao lado direito, com escala de **50º a 500°C** e controlada pela maior ou menor abertura das torneiras de gás, tanto do queimador de baixo quanto do queimador Infra-vermelho (de cima).

Abaixo os modelos e medidas dos fornos e cargas de cada câmara, com os seus respectivos consumos.

Modelo	***Medida interna***	***Consumo gás em g/hora***
Progin-1	45x45	500 g/h *
Progin-2	45x60	550 g/h *
Progin-3	70x60	1000 g/h *
Progin-4	90x90	1400 g/h *

* estes valores são calculados para o uso em potência máxima.

Após acender o forno, mantê-lo aceso até a eliminação de impurezas e resíduos industriais (da tinta e secagem das pedras) quando o mesmo provocará fumaça.

Limpeza: Não use jatos de água e não use esponjas de aço para evitar danos no acabamento.

Nunca jogue água no interior da câmara do forno. Não permita que borrifos ou gotas de água atinjam o vidro enquanto quente. O choque térmico poderá quebrar o vidro.

Conservação: Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento. Essas providências evitarão o desgaste prematuro do mesmo.

Certificado de Garantia

Os fornos a gás têm garantia de 6 meses contra possíveis defeitos de fabricação, desde que usados adequadamente, excluindo-se danos causados por transporte, instalação inadequada, quedas ou acidentes. Vidros e pedras refratárias não fazem parte da garantia.

***Forno Modelo:*____**

***Revendedor:*____**

Nota Fiscal nº:*_________________________ *Data:* ____/____/_____ *Obs:

Guarde este manual e certificado junto com a nota fiscal para a comprovação da data da compra. Quaisquer dúvidas ou problemas com equipamentos ligue para nossa Assistência Técnica Autorizada no Tel: 11- 5588-2922 .

visite nosso site: www.fornospromaq.com.br